



MENU FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE MENU

31 * 12 * 2026

COUVERT

Pão de massa mãe, manteiga e azeite | Sourdough bread, butter and olive oil

AMUSE BOUCHE

Bola de Berlim de Sapateira e Caviar | Crab and Caviar custard-filled doughnut

Entrada | Starter

Carpaccio de Vieiras

Crème fraîche de rábano-picante, maçã verde e avelã
Scallop carpaccio, horseradish crème fraîche, green apple and hazelnut

AMEAL SOLO ÚNICO, QUINTA DO AMEAL

Peixe | Fish

Pregado

Molho de champagne e couve-flor
Turbot, champagne sauce and cauliflower

LV RESERVA BRANCO, LOBO DE VASCONCELLOS

Carne | Meat

Beef Wellington

Molho trufado e cenouras assadas
Beef Wellington, truffle sauce and roasted carrots

VALBOM 2016, QUINTA DE VALBOM

Sobremesas | Desserts

Profiteroles

Pistáchio e molho de chocolate
Profiteroles, pistachio and chocolate sauce
ABAFADO MOLECULAR 2009, LUIS PATO
(champagne à meia noite | champagne at midnight)

LANSON, LE BLACK CREATION BRUT

215€

* DJ & MAGIC SHOW *

Valor pré-pago não reembolsável · Informe-nos em caso de alergias
Full prepayment not refundable · Please state all the allergies in advance
IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

